C/2026/193

5.1.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/193)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Haricot tarbais”

Numărul de referință al UE: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Haricot tarbais”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Haricot Tarbais” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; concret, aceasta:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate / a indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Denumirea produsului

Descriere

Se elimină forma de prezentare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea produsului

Descriere

Descrierea botanică a soiului

Se clarifică descrierea soiului. Se elimină descriptorul „târziu” și dimensiunea/forma foliolelor. Se adaugă specia (*Phaesolus vulgaris*) și tipul de fasole (fasole cățărătoare).

Descrierea produsului proaspăt

Se adaugă un prag minim de trei boabe per păstaie pentru cel puțin 90 % din fiecare lot.

Intervalul pentru lungime (15-20 cm) se înlocuiește cu o lungime minimă (10 cm).

Se adaugă cuvântul „pal” pentru a descrie culoarea verde.

Se elimină descrierea cerințelor pentru aspect, calitate, conservare și prezentare.

Descrierea produsului uscat

Culoarea bobului se modifică de la un alb mat pur la „albă spre crem”.

Descrierea formei ca fiind „aproape reniformă/plată” se înlocuiește cu „reniformă” (în formă de rinichi).

Se elimină descrierea hilului.

Dimensiunea indicată, de 2 cm, se înlocuiește cu o lungime minimă de 1,5 cm pentru cel puțin 90 % dintre boabele din fiecare lot.

Se elimină conținutul maxim de umiditate de 17 %, fiind un aspect ce ține de reglementare.

Se adaugă o descriere a texturii pieliței subțiri.

Se adaugă o descriere a cerințelor legate de aspect, calitate și prezentare. Mai precis, boabele zbârcite sau sparte nu trebuie să reprezinte mai mult de 6 % din greutatea unui ambalaj.

Prezentarea pentru vânzare: se stabilesc norme privind ambalarea.

— În stare proaspătă: ambalaje inviolabile, care să nu fie impermeabile pentru aer, pentru a se preveni fermentarea.

— În stare uscată: ambalaje ermetice și inviolabile; sunt interzise plasele.

— În stare congelată: ambalaje ermetice și inviolabile.

Având în vedere dispozițiile legale europene referitoare la utilizarea unei IGP în denumirea unui produs alimentar care utilizează respectivul produs cu IGP ca ingredient, se elimină detaliile despre prezentarea fasolei în stare gătită și descrierea proceselor de conservare a fasolei gătite.

Descrierea procesului de congelare rapidă se mută în secțiunea despre metoda de producție.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea ariei geografice

Descriere

Aria geografică nu se modifică. Lista comunelor, a cantoanelor învecinate și a districtelor menționate în caietul de sarcini în vigoare se armonizează cu lista Institutului Național de Statistică și de Studii Economice (INSEE) din versiunea din 2025 a Codului Geografic Oficial.

Se enumeră etapele care se desfășoară în aria geografică. Se adaugă acum o etapă suplimentară în secțiunea referitoare la aria geografică: multiplicarea semințelor. Se intenționează ca semințele să fie produse în condiții climatice similare cu cele din arie, permițându-se o adaptare mai eficientă a boabelor la mediu.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Trasabilitatea se revizuiește și se aliniază la dispozițiile prevăzute în cerințele de producție din caietul de sarcini al produsului și din modificările aduse acestuia.

Ciclul de viață se clarifică în consecință.

Se adaugă următoarele declarații: declarația de identificare; declarația de intenție de a nu produce sau de inactivitate; și declarația anuală privind cantitățile declarate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Metoda de producție

Descriere

Tehnici de cultivare

Alegerea parcelelor

Din motive legate de climă, se stabilește o limită superioară de 700 de metri pentru altitudine.

La analiză se adaugă o trimitere la frecvență pentru măsurarea nivelurilor pentru argilă, nămol total, materie organică și pH.

Alegerea soiurilor:

Se precizează că semințele sunt înregistrate pe listele oficiale ale speciilor și soiurilor franceze sau europene și respectă condițiile de producție pentru IGP „Haricot Tarbais”, de la alegerea parcelei până la depozitare înainte de introducerea pe piață.

Semănarea

Datele pentru semănare se înlocuiesc cu condițiile optime de temperatură pentru încolțire.

Densitatea maximă se modifică la 35 000 de plante/ha după încolțire, indiferent de tipul de suport, fiind specificată distanța minimă pentru a se asigura lumina și o dezvoltare bună a plantelor.

Suport: perioada de introducere a suporturilor se prelungește de la o lună la 45 de zile, în conformitate cu prelungirea perioadei de semănare și pentru a se limita tasarea solului în perioadele ploioase.

Fertilizare: suplimentele de nitrați se măresc de la 20 la 40 de unități suplimentare, în funcție de tipul de suport. Se adaugă cerința de a se împărți aplicarea de suplimente. Pragurile recomandate se elimină în cazul mineralelor pentru echilibrul solului și nevoile plantelor.

Tratamentul fitosanitar: se introduce rotația culturilor. Dispoziția care se referea la utilizarea produselor de pe lista întocmită împreună cu Serviciul Regional pentru Protecția Plantelor (SRPV) se elimină, fiind un aspect ce ține de reglementare.

Irigarea: gestionarea irigării include obligația de a limita cantitatea de apă utilizată și de a o aplica în doze separate.

Recoltarea: recoltarea mecanizată este permisă pentru fasolea uscată. Se elimină trimiterea la evaluarea gradului de coacere în funcție de culoare. În prezent, se specifică faptul că fiecare lot este aprobat în funcție de caracteristicile prevăzute la punctul 2.

Depozitare și uscare

Condițiile de depozitare a fasolei sunt acum specificate mai clar: nu este permisă depozitarea pe jos; depozitarea trebuie să fie la adăpost sau în clădiri acoperite. Uscarea poate fi manuală sau mecanizată. Se stabilește metoda de uscare mecanizată: se specifică sursa de energie utilizată și conținutul de umiditate.

Se elimină detaliile despre metodele de treierat (cu bățul sau mecanizat), precum și trimiterea la opțiunea uscării.

Sortarea (și uscarea opțională)

Se adaugă opțiunea uscării (manuală sau mecanizată). Prin urmare, titlul acestei secțiuni se modifică în „Sortarea (și uscarea opțională)".

Se adaugă temperatura pentru uscarea mecanizată. Trebuie să se utilizeze o altă sursă de energie decât păcura și trebuie să existe un termostat, astfel încât temperatura din timpul uscării să poată fi menținută la maximum 30 °C.

Se adaugă cerința ca fiecare lot să fie aprobat în funcție de caracteristicile fizice prevăzute la punctul 2.2.

Se elimină următoarele dispoziții de reglementare: „Spațiile de prelucrare trebuie să fie aprobate de organismul de certificare. Acestea trebuie să respecte cerințele legislative în vigoare. Fiecare lot reprezintă recolta unui producător de pe o parcelă".

Tratamentul împotriva gărgărițelor

Se elimină următorul detaliu de reglementare: „într-un spațiu de prelucrare aprobat de organismul de certificare".

Se adaugă o nouă metodă de eliminare a gărgărițelor: anoxia.

Se actualizează descrierea tratamentului termic pentru eliminarea eficientă a gărgărițelor (temperatură, durată etc.).

Ambalare

Se adaugă o nouă rubrică pentru precizarea modului în care produsul este prezentat spre vânzare.

Congelarea rapidă

Se include o descriere care stabilește norme pentru această practică: durată, temperatură în diferitele etape de rehidratare, scurgere, metoda congelării rapide individuale (IQF), depozitare etc.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dovezi privind legătura cu originea geografică

Descriere

Se adaugă o frază introductivă privind legătura. Legătura cu aria geografică se bazează pe reputația și caracteristicile specifice ale produsului „Haricot Tarbais". Printre acestea se numără pielița subțire și culoarea boabelor, care sunt rezultatul factorilor naturali și umani prezenți în aria geografică.

Factori naturali

Se elimină redundanțele.

Tabelul care stabilește valorile-țintă legate de criteriile pedologice se elimină, dar descrierea solului se păstrează.

Descrierea irigării se elimină din motive de coerență cu modificarea metodei de producție (gestionarea practicii).

Factori umani

Fostele suprafețe, volume de producție, marje și lista cantoanelor se elimină.

Se reiterează specificitatea produsului:

— o culoare a boabelor albă spre crem;

— aspect reniform;

— textură cu pieliță subțire.

Legătura cauzală

Legătura dintre specificitatea produsului și climă și sol se explică mai detaliat.

Se elimină următoarele: datele vechi despre comercializare și canalele de export; studiul comparativ cu alte tipuri de fasole boabe și caracteristica organoleptică privind textura fondantă în urma gătirii.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Haricot tarbais”

Numărul de referință al UE: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Haricot tarbais”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

2005 99 – Altele

0713 33 – Fasole albă (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 – Fasole (*Vigna spp., Phaseolus spp.*)

2004 90 – Alte legume și amestecuri de legume

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Haricot Tarbais” este o fasole albă obținută de la plante de fasole cățărătoare din specia *Phaesolus Vulgaris*. Se poate comercializa:

— în stare proaspătă, în păstăi, cel puțin 90 % din lot fiind alcătuit din păstăi de cel puțin 10 cm cu minimum trei boabe, de culoare verde-gălbui pal, uneori cu picățele violet la maturitate, cu o secțiune plată spre eliptică și încrețită, cu fibre tari;

— în stare uscată, cel puțin 90 % dintre boabele dintr-un lot fiind de minimum 1,5 cm, de culoare albă spre crem, reniforme, cu un conținut minim de umiditate de 12 %.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fasolea „Haricot Tarbais” se înmulțește, se cultivă, se recoltează, se usucă și se sortează în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Haricot Tarbais” în stare proaspătă este introdus pe piață în ambalaje, cu un sigiliu inviolabil care să permită aerisirea produsului, pentru a se evita problemele legate de fermentare.

Înainte de comercializarea către consumatorul final, produsul „Haricot Tarbais” în stare uscată este introdus pe piață în ambalaje sigilate ermetic, cu un sigiliu inviolabil. Este interzisă ambalarea în plase.

Produsul „Haricot Tarbais” congelat rapid este ambalat în ambalaje sigilate ermetic, cu un sigiliu inviolabil.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

-

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Fasolea „Haricot Tarbais” se înmulțește, se cultivă, se recoltează, se usucă și se sortează în aria geografică a IGP, care cuprinde teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului Geografic Oficial din 2025.

— Departamentul Haute-Garonne (40 de comune):

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le)Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les)Tourreilles și Villeneuve-Lécussan.

— Departamentul Gers (116 comune):

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros și Viozan.

— Departamentul Pyrénées-Atlantiques (82 de comune):

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Canton de Lembeye), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Escurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe și Soumoulou.

— Departamentul Hautes-Pyrénées (398 de comune):

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac și Visker.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ Reputație

☐ O anumită calitate

☑ Alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Legătura cu aria geografică se bazează pe reputația și caracteristicile specifice ale produsului „Haricot Tarbais". Printre acestea se numără pielița subțire și culoarea boabelor, care sunt rezultatul factorilor naturali și umani prezenți în aria geografică.

„Haricot Tarbais" este o plantă cățărătoare care produce numeroase ramuri și un frunziș luxuriant și care poate depăși 2 metri înălțime. Ciclul de vegetație durează aproximativ cinci luni. Înflorirea se produce în etape, pe parcursul a două luni: de la 15 iulie până la 15 septembrie. Aceste caracteristici distincte necesită condiții de mediu specifice (sol, climă) și o metodă de cultivare adecvată.

Clima ariei geografice este echilibrată, între clima oceanică a Golfului Biscaya și clima continentală a zonei Toulouse, și este influențată de poziția ariei la poalele Pirineilor și expusă la efectele anticiclonului din Azore. Această situație demonstrează rolul și importanța pe care clima le exercită asupra acestei legume, cu o creștere vegetativă viguroasă.

Compoziția solului joacă un rol important în producția de „Haricot Tarbais". Solurile dedicate în mod tradițional cultivării de „Haricot Tarbais" sunt lutoase, mai degrabă acide, pietroase, sănătoase, destul de humice și sărace în argilă. Prin urmare, plantele beneficiază de căldura pietrișului adus de torentele din Pirinei. Pietrișul înmagazinează căldura de pe timp de zi și o eliberează în timpul nopții. În plus, un conținut ridicat de materie organică are drept rezultat eliberarea unei cantități prea mari de azot. Împreună cu supraabundența apei disponibile, acest lucru încurajează o creștere vegetativă viguroasă, în detrimentul producției de păstăi.

La momentul semănării, primăvara, aria de producție prezintă un risc redus de îngheț târziu, iar solurile se încălzesc rapid, asigurând totodată o capacitate suficientă de drenare. Având în vedere vigoarea limitată la momentul încolțirii, temperatura solului trebuie să fie de cel puțin 15-17 °C la suprafață, cu o umiditate suficientă, dar nu excesivă.

În perioada de vegetație, sistemul radicular este slab comparativ cu frunzișul viguros. În plus, sistemul radicular este foarte sensibil la stresul hidric.

Aria de producție prezintă soluri care se usucă rapid, dar au și o bună capacitate de retenție. Precipitațiile sunt regulate, înregistrându-se furtuni aproape zilnic în timpul sezonului de vegetație. Aceste condiții sunt perfect și natural adecvate pentru ca această cultură să se dezvolte în mod corespunzător.

În aceeași perioadă, „Haricot Tarbais" are cerințe relativ intense în ceea ce privește temperatura. Atunci când temperaturile scad, ciclul de vegetație se încetinește (creșterea vegetativă se oprește la +15 °C), în timp ce temperaturile înalte (+30 °C) determină căderea florilor și oprirea dezvoltării păstăilor. Intervalele de temperatură limitate din aria geografică permit dezvoltarea „Haricot Tarbais" în condiții adecvate.

La sfârșitul ciclului (septembrie/octombrie), clima oferă perioade lungi cu temperaturi blânde, în special la sfârșitul sezonului (efectul de foehn), precipitațiile fiind reduse. Aceste condiții favorabile permit coacerea completă a păstăilor pe plante și prevenirea apariției unor boli precum putregaiul cenușiu și antracnoza, care provoacă putregai și boabe stricate.

Pentru fasolea proaspătă, recoltarea manuală trebuie să se realizeze pe etape.

Fasolea „Haricot Tarbais" este condusă pe tulpini de porumb sau plase. Porumbul este suportul tradițional pentru această cultură. Utilizarea unei plase ca suport este o practică mai recentă. Distanța dintre rânduri și densitatea permit o bună expunere la soare. Aceste practici de cultivare încurajează expunerea la soare și permit aerisirea plantelor, creând astfel condiții optime pentru sănătatea plantelor, productivitate și coacerea completă a păstăilor.

Importată din America în secolul al XVI-lea, fasolea aparține familiei *Phaseolus vulgaris*. Fasolea a fost introdusă în câmpia Tarbes la începutul secolului al XVIII-lea, în același moment în care Monseigneur de Poudens, episcopul de Tarbes, a plantat porumb ca soluție la o perioadă de penurie de alimente.

Fasolea este o plantă cățărătoare, deci porumbul avea un rol de sprijin. Cele două plante s-au răspândit împreună pe întreaga suprafață a câmpiei Tarbes. A devenit rapid evident faptul că regiunea Bigorre era deosebit de adecvată pentru acest soi, iar piața din Tarbes a devenit principala piață pentru acest tip de fasole. Comercianții cu ridicata care veneau să cumpere fasolea pentru revânzare au contribuit la consolidarea reputației acesteia. Treptat, denumirea „Haricot de Tarbes” a fost înlocuită cu „Haricot Tarbais”.

Începând cu sfârșitul secolului al XVIII-lea, au existat din ce în ce mai multe mărturii cu privire la importanța plantațiilor de „Haricot Tarbais” și la tehnicile de cultivare utilizate. În marea evidență statistică pentru „Anul 9” referitoare la departamentul Hautes-Pyrénées, Laloulinière afirmă că fasolea se cultiva pe teren deschis, iar cea produsă în valea Bagnères-de-Bigorre era foarte căutată și expediată către Haute-Garonne. În 1813, Dralet a făcut aceeași observație cu privire la văile Adour și Argelès-Gazost. Suprafața ocupată de fasole și porumb însuma 14 000 ha în 1838 și 18 500 ha în 1881.

Producția a scăzut, însă fasolea a rămas singura cultură pentru export, împreună cu furajele. În 1923, încă se utilizau aproximativ 11 500 ha pentru cultivarea acestei leguminoase, acoperind 9,2 % din terenul arabil. Până în anii 1950 și 1960, „Haricot Tarbais” se vindea pe piață în saci de 80 kg. Fasolea era apoi expediată către alte regiuni și țări, în special Bordeaux și Algeria. Spre sfârșitul anilor 1950, porumbul cultivat în Franța a fost înlocuit de un porumb hibrid, iar introducerea erbicidelor neselective, care nu scuteau fasolea, a condus la o scădere bruscă a cultivării. În consecință, recensămintele generale ale exploatațiilor agricole (RGA) din 1970 și 1980 menționează doar 55 ha, distribuite între 650 de exploatații. Ar trebui remarcat faptul că statisticile oficiale nu iau în considerare fasolea „Haricots Tarbais” cultivată în grădinile gospodăriilor. În regiunea Tarbes, aproape toate grădinile au avut dintotdeauna patru sau cinci rânduri de „Haricot Tarbais”.

În anii 1980, sectorul „Haricot Tarbais” a început să se organizeze. S-a creat un sindicat al producătorilor și o cooperativă în jurul unui grup de fermieri și cu sprijinul Camerei pentru Agricultură. Aceste două organisme au devenit ulterior baza pentru crearea Asociației Interprofesionale pentru „Haricots Tarbais”.

Inițial, fasolea ocupa doar un loc modest în gastronomia aristocrației și a burgheziei. Ea făcea parte din alimentația de bază a țăranilor și a muncitorilor. În perioadele de treierat, fasolea se gătea în tocănițe cu carne de oaie, iar în perioada culesului viilor, împreună cu picioare sărate de porc. În anii 1960, obiceiurile alimentare erau influențate de preocupările legate de alimentație, iar rolul leguminoaselor uscate în general și al „Haricot Tarbais” în particular a fost diminuat semnificativ. În sud-vestul Franței, situația era diferită, deoarece fasolea făcea parte din diferite forme locale de *cassoulet*: din Castelnaudary, Toulouse și Carcassonne. Consumul de fasole a rămas stabil. Diverse evenimente au contribuit la redobândirea imaginii pozitive a „Haricot Tarbais”. Practica vânzării în stare semiuscată a făcut să fie considerată mai degrabă o legumă decât un feculent. Practicile sterilizării și congelării au avut un impact similar, contribuind la conservarea și transportul produsului. Revenirea efectivă a produsului „Haricot Tarbais” în gastronomie s-a datorat dezvoltării preparatului „confit de volailles grasses”, un tip de pate de vânat cu care se servește foarte des ca preparat festiv. Fasolea este prezentă în „moutonades”, preparate pe bază de cotlete de miel, și la alte sărbători rurale tradiționale, care atrag orășeni și turiști aflați în căutarea rădăcinilor țărănești.

„Haricot Tarbais” se caracterizează prin:

— o culoare a bobului albă spre crem;

— aspect reniform;

— textură cu pieliță subțire.

Soiurile de „Haricot Tarbais” selecționate au o culoare albă spre crem caracteristică și un aspect reniform. Una dintre caracteristicile specifice ale „Haricot Tarbais” este pielița subțire. Această caracteristică a fost demonstrată clar de un studiu fizic privind structurile boabelor de „Haricot Tarbais”, care a utilizat un microscop electronic cu baleiaj. Acest studiu, realizat la Școala Națională Superioară de Chimie din Toulouse (ENSCT), arată că tegumentul cu o grosime de 100 µm este format dintr-un strat dublu de celule, separat clar de cotiledoane, care reprezintă partea principală a bobului și sunt compuse din granule de amidon integrate într-o structură de amilopectină. Separarea este clar delimitată de un strat lamelar subțire de tranziție care, în timpul tratamentului termic, are proprietatea de a permite cotiledoanelor subiacente să se desprindă cu ușurință de tegument ca răspuns la presiunea mecanică ușoară.

Tegumentul permite schimbul de gaze și difuzarea lichidelor în mediul exterior, în special în timpul procesului de umflare din timpul preparării culinare. Tegumentul nu este în niciun caz neted și regulat. Această textură de suprafață variată, care ar trebui să fie ușor perceptibilă la atingere, este legată de cinetica și intensitatea procesului de uscare, care, la rândul său, este legat de clima specifică a ariei geografice și de metoda de recoltare. De fapt, la începutul toamnei (septembrie-octombrie), se înregistrează perioade lungi cu temperaturi blânde (efectul de foehn) și precipitații limitate. Acest lucru permite coacerea optimă a boabelor de fasole. Pentru fasolea proaspătă, recoltarea manuală pe etape întărește această caracteristică.

În plus, compoziția solului influențează, de asemenea, textura caracteristică a pieliței de „Haricot Tarbais”. Solurile cu prea multă argilă produc boabe de fasole cu o pieliță mai groasă și cu o textură mai făinoasă. Capacitatea acestui tegument subțire de a se extinde este cea care stă la baza acestor caracteristici, împreună cu faptul că tegumentul se desprinde ușor de stratul de tranziție al cotiledoanelor subiacente. Prin urmare, „Haricot Tarbais” este un produs foarte tipic din punct de vedere structural, culinar și gustativ, care se poate dezvolta numai în condițiile pedoclimatice ale ariei sale tradiționale de producție.

„Haricot Tarbais” a devenit, pe bună dreptate, un simbol al gastronomiei franceze. Deși, de-a lungul timpului, reputația produsului „Haricot Tarbais” a fost întotdeauna considerabilă în aria sa de producție, ea depășește acum cu mult limitele ariei. Într-adevăr, datorită mass-mediei, produsul „Haricot Tarbais” este cunoscut la nivel național și internațional. Produsul a apărut în emisiuni de gătit difuzate pe Canal+ (în 1993). Mărturiile unor experți (marii bucătari Alain Dutournier și Michel Sarran) și ale celebrităților Pierre Perret (1986) și Jean-Pierre Coffe (1993), precum și numeroasele articole în presa regională și națională (*Le Monde* și *Cuisine Actuelle*) confirmă că „Haricot Tarbais” este un element de bază al gastronomiei din Bigorre și al tradițiilor culinare franceze. Jurnaliștii japonezi de la revista *FRAU* au venit, de asemenea, să descopere sectorul produsului „Haricot Tarbais”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-27b30ae2-a8d8-448e-82ed-72b5918322ac